41e Année. — N° 13 30 Mars 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Les pluies d'automne et de l'hiver ; — Les anticryptogamiques agissent-ils par dessiccation ? — Mangez peaux et pépins ; — Influence de la dessiccation sur la fertilité de la terre.

Laprugne..... Exposition-dégustation des vins d'hybrides à Mâcon.

A. Gauch et J. Durand.. Le Court-Noué.

C.G.V..... Deuxième Salon des Vins. Foire de Paris.

E. Perramond..... Remplacement des manquants par provignage.

N***..... Concours du village moderne.

Bibliographies... ..... La taille de la vigne, par L. Barthélemy. — Le Rougeau de la vigne, par L. Ravaz. — La sériciculture moderne, par Louis Mazel. — Les vins Algériens.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Congrès d'agriculture tunisienne. Concours de vins et eaux-de-vie à Fleurance (Gers).

Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Les pluies d'automne et de l'hiver

L'année viticole 1923 a été sèche presque partout. Dans le Centre, etc..., la sécheresse a assuré la qualité des vins ; dans le Midi, elle a réduit considérablement la récolte ; sans elle, la production y eût été surabondante. Pendant l'automne, les pluies tombées ont fourni :

Nantes.....	223 mm.	contre	117	en 1922
Rochefort.....	370 —	—	92	—
Clermont-Ferrand...	173 —	—	102	—
Bordeaux.....	324 —	—	117	—
Toulouse.....	239 —	—	93	—
Châlons-sur-Marne..	182 —	—	159	—
Besançon.....	504 —	—	365	—
Lyon.....	424 —	—	279	—
Marseille.....	209 —	—	111	—
Montpellier.....	358 —	—	86	—
Perpignan.....	111 —	—	118	—
Alger.....	308 —	—	251	—

Sauf la région de Perpignan et d'une partie de l'Aude, le sol a

donc été assez copieusement arrosé en automne pour permettre l'exécution facile de tous les travaux d'hiver. mais pas assez cependant pour faire renaitre partout les sources ou remplir les puits.

L'hiver, par contre, a été plutôt sec, partout également, comme le montrent les chiffres suivants.

Les pluies ont, en effet, fourni :

Nantes	124 mm.	contre	252	en 1923
Rochefort	170 —			—
Clermont Ferrand ...	69 —	—	83	—
Bordeaux	207 —	—	209	—
Toulouse	134 —	-	179	—
Châlons-sur-Marne ..	95 —	—	153	—
Besançon	232 —	—	333	—
Lyon	115 —	—	158	—
Marseille	70 —	—	72	—
Montpellier	67 —	—	53	—
Perpignan	158 —	—	269	—

Et tous travaux ont pu être faits au bon moment. La terre est restée sèche pendant longtemps ; pas ou presque pas d'herbe, pas de grosses mottes non plus, mais une surface pulvérulente, souple et spongieuse. Pleurs très peu abondants comme conséquence de cette sécheresse hivernale. Les pluies de la semaine écoulée qui ont donné 64 millimètres à Montpellier, 18 à Lyon, 16 à Tours, 12 à Nantes et de petites quantités ailleurs, vont modifier heureusement en quelques endroits cette situation et donner une sérieuse impulsion à la végétation, qui est sensiblement en retard sur les années précédentes. A Montpellier, l'Aramon commence à papillonner vers le 5 mars, il est à peine éclos au moment où ces lignes paraissent. Qu'en conclure pour la sortie des grappes ? Rien de précis pour le moment, si non que le retard du départ de la végétation n'est généralement pas défavorable à une sortie satisfaisante des grappes.

Les anticryptogamiques agissent-ils par dessiccation ?

Si les pluies qui viennent de tomber par température élevée vont faire entrer la vigne en végétation, elles vont aussi préparer l'éclosion et même, dans les endroits les plus abrités, faire éclore les germes du mildiou. Il y a donc lieu de se préoccuper des moyens à mettre en œuvre pour combattre cette maladie.

Les sels de cuivre sont toujours les plus efficaces, mais comment agissent-ils ? Voici une opinion qui est assez curieuse.

« Vous êtes pour le moment partisans des bouillies au sulfate de cuivre contre le mildiou de la vigne.

M. Villedieu, comme nous le savons, soutient que le sulfate de cuivre n'a aucune action antiseptique contre le mildiou.

Comme il est, d'autre part, incontestable que les bouillies au sulfate de cuivre agissent efficacement, ou M. Villedieu se trompe ou les bouillies employées agissent de toute autre manière que celle qu'on leur attribue.

Je ne suis plus viticulteur, ne possédant à présent que quelques hectares pour l'alimentation du personnel d'un domaine, mais j'ai été un viticulteur de quelque importance, exploitant une surface de plus de cent hectares de vignes et un des tous premiers qui ont essayé le sulfate de cuivre contre le mildiou.

D'où était venue cette idée d'employer le sulfate de cuivre ?

Oh ! tout simplement et comme vous le savez de ceci.

En Bourgogne, les vignes sont montées sur des échalas en bois de châtaigner que l'on imprègne de sulfate de cuivre pour les préserver plus ou moins longtemps de la pourriture. Cela étant et le mildiou ayant fait son apparition, il avait été remarqué que les feuilles de vignes qui se trouvaient le long et au voisinage immédiat des fins échalas étaient plus ou moins indemnes de mildiou, alors que les feuilles plus éloignées étaient envahies.

De là à conclure que le sulfate de cuivre impregnant les échalas était la cause de cette immunité, il n'y avait qu'un pas.

Les expériences du Bordelais où l'on aspergeait les cépages *bordant les chemins* d'un mélange de sulfate de cuivre et de chaux pour les préserver des maraudeurs, vinrent ensuite renforcer l'idée de l'utilité du sulfate de cuivre et donnèrent naissance aux bouillies.

L'opinion générale était et est encore, que le sulfate de cuivre agit ici à la manière d'un antiseptique.

C'était aussi mon opinion première, mais depuis, cette opinion s'est, pour moi, complètement modifiéé.

Tout d'abord mon attention a été attirée par le fait suivant :

Il y avait dans mes vignes, comme dans toutes les vignes, des chemins ; quelques clos même longeaient des chemins publics. Ces routes et chemins étaient souvent poussiéreux et les rangées de souches qui longeaient ces chemins, surtout au-dessous du vent généralement régnant, étaient couvertes de poussière. Eh bien ! Ces rangées de souches poussiéreuses étaient presque toujours plus ou moins préservées du mildiou, même sans aucun traitement et, en cas de traitement, beaucoup mieux que le reste du vignoble.

Cela ne se passait du reste pas que chez moi et en parcourant en chemin de fer les régions viticoles d'où on voyait très bien en temps de mildiou, les chemins traversant les vignes, marqués par des lignes vertes.

La simple poussière, surtout celle de ma région, qui est argileuse, a donc une action incontestable, et si *cette remarque avait précédé celle des échalas de Bourgogne les recherches auraient peut-être été dirigées dans un tout autre sens que celle aujourd'hui suivie.*

A remarquer aussi que les traitements Bordelais à la bouillie cuprique et qui avaient pour but d'éloigner les maraudeurs étaient appliquées seule-

ment le long des chemins et devaient, peut-être, à la poussière, une partie de leur efficacité.

Quel peut bien être le mode d'action de la poussière ? Oh ! tout simplement une action asséchante surtout pour les poussières argileuses de ma région.

Oui ! Mais les échalas de Bourgogne ? Eh bien, les échalas de Bourgogne confirment très bien cette hypothèse. Les échalas de Bourgogne ne sulfatent ni peu, ni beaucoup les feuilles qui les avoisinent. Ils produisent tout simplement dans leur voisinage immédiat une zone plus asséchée.

Il résulte pour moi de ces faits et de quelques autres observations que les traitements généralement employés aujourd'hui agissent surtout par leurs propriétés plus ou moins asséchantes. Le sulfate de cuivre est, du reste, assez hygrométrique et déliquescent, mais ne pourrait-on trouver mieux et moins cher ?

J'en suis persuadé et j'ai déjà fait quelques essais qui, faute de mildiou, n'ont pas encore pu être probants ».

G. Seelle.

La solution bourguignonne de sulfate de cuivre projetée de l'échalas sur les feuilles peut bien, comme le dit notre correspondant, par la dessiccation arriver à se concentrer suffisamment pour prendre aux germes du mildiou leur eau de constitution, et ainsi les faire périr. Cette grande concentration est évidemment plus difficile à obtenir avec une bouillie, surtout une bouillie neutre à la chaux. Dans la bouillie bourguignonne, le sulfate de soude en se concentrant peut jouer le même rôle, et même l'hydrocarbonate ; et cependant la bouillie à la chaux est au moins aussi efficace que cette dernière. De plus, beaucoup de substances sont particulièrement hygrométriques et asséchantes, le sel marin par exemple ; et l'on sait que les vignes situées en bordure de la mer ou de l'océan sont fréquemment très envahies par le mildiou. La poussière peut bien jouer un rôle mécanique, même une sorte d'abri contre les petites pluies ou les fortes rosées en empêchant l'eau de passer de la face supérieure à la face inférieure... en tout cas, leur rôle protecteur n'est pas suffisant dans la généralité des cas.

Il faut s'en tenir encore à l'hypothèse du cuivre-poison, agissant comme tel dans l'eau de germination de pluie ou de rosée. Mais il est aussi possible qu'il agisse par contact. Les germes portés par le vent, surtout par les vents humides, vont se déposer sur les feuilles cuivrées, où ils sont en contact avec le sel de cuivre toxique. Comme ils sont gorgés d'eau et même humectés par l'humidité matinale, ils peuvent être empoisonnés, soit à l'état de conidies, soit à l'état de zoospores. Sauf erreur, M. Prunet avait je crois autrefois attribué à

une action de conctact l'efficacité du cuivre contre le Black Rot, dont les spores germent dans des solutions relativement concentrées. La question sera étudiée à nouveau prochainement.

Mangez peaux et pépins

D'après le Dr Ed. Crouzel, l'ingestion, le matin à jeun, d'une ration composée exclusivement d'un kilo environ de raisins blancs, bien mûrs, pour éviter l'hyperacidité du fruit, provoque très rapidement la désinfection des fèces et la disparition des flatulences d'origine infectieuse. Il y a lieu de recommander une mastification systématiquement réduite pour obtenir de la cure de raisin tous les effets utiles désirables.

A l'examen des excreta, on constate que les pépins ont augmenté de volume ; leur surface rugueuse a remplacé leur contexture lisse primitive ; seuls, les éléments cellulosiques sont intacts. Les vides produits par l'évasion des produits solubles ou insolubilisés par l'acte digestif, ont été comblés par des phénomènes d'osmose. Les divers éléments septiques, habituels ou exceptionnels du milieu intestinal, ont été aspirés et drainés pour le plus grand bénéfice de la cure.

Quant à la pellicule, en partie déchirée par la mastification, elle a cédé, elle aussi, ses éléments solubles ou attaquables par les sucs gastro-intestinaux. La coque celluleuse emprisonnant les déchets alimentaires et diminuant ainsi les contacts avec les muqueuses intestinales.

Le jus de raisin agit en outre par son sucre, ses oxydases, ses albumines végétales, ses phosphates et tartrates, ses vitamines et ses levures.

C'est ce que tout le monde devrait savoir, — sauf les vendangeurs. Donc mangeons des raisins et sans broyer peaux et pépins.

Influence de la dessiccation sur la fertilité de la terre

D'après une communication de M. A. Lebédiatzeff à l'Académie des Sciences, la terre séchée à l'air subit ensuite des modifications importantes. Elle s'enrichit en substances minérales solubles : azote, acide phosphorique, matières organiques, et le gain est souvent extrêmement important. D'autre part, le nombre des bactéries est très diminué. Ces modifications rappellent celles qu'on observe ordinairement lors de la stérilisation partielle du sol.

Cela explique peut-être les bons effets des labours d'été préparatoires aux semailles de céréales. Qu'il s'agisse de labours à l'araire arabe ou comme dans le Midi de la France, à la demi-défonceuse, la terre labourée, surtout mise en grosses mottes, est calcinée par le soleil pendant de longs mois. L'efficacité de ces

labours, qui rend parfois inutile l'emploi des engrais, a été attribuée en grande partie à la pénétration et à la rétention des eaux pluviales du début de l'automne, qu'ils facilitent grandement. A cette action devrait s'ajouter maintenant une action directe de la dessiccation.

L. Ravaz.

EXPOSITION-DÉGUSTATION

DES VINS D'HYBRIDES A MACON

La Commission chargée de rédiger le rapport sur l'étude des vins de producteurs directs dégustés à Mâcon le 27 janvier 1924, félicite et remercie les exposants qui ont bien voulu participer à cette manifestation vinicole.

262 échantillons ont été reçus et alignés dans la vaste salle de l'Hôtel de Ville de Mâcon.

Pour arriver à déguster attentivement un aussi grand nombre de bouteilles, cinq sections d'un Jury ont été formées qui se sont partagé la tâche pénible et ardue de déterminer le caractère de chaque vin exposé et de lui appliquer une cote de valeur, l'échelle des cotes allant de de 0 à 20.

Ce Jury, comme l'an dernier, était composé uniquement de professionnels de la dégustation. Pour lui permettre d'appliquer la note de valeur avec harmonie, un étalon type de vin blanc fut choisi, auquel la note 18 fut attribuée et, en l'espèce, ce fut un vin assez réussi de 5 409.

Pour les vins rouges, l'étalon fut un vin type rouge de Gamay Mâconnais, d'un cru bien commun et, par conséquent, un vin très commun de Gamay, mais ayant droit de par son origine à l'appellation « mâconnais ». La note 15 lui fut attribuée.

Par comparaison avec ces échantillons types, voici quelles ont été les notes et observations du Jury.

Nous faisons observer toutefois que ne figurent pas dans les listes ci-après un assez grand nombre d'échantillons pour lesquels il était impossible de donner une appréciation équitable et qui, par suite, ont été éliminés, soit que leur fermentation ait été incomplète ou qu'ils aient été présentés en quantité insuffisante pour la dégustation, soit qu'ils aient été altérés par des goûts accidentels anormaux.

Ne figurent pas non plus quelques échantillons dont les bouteilles sont parvenues brisées.

Vins blancs

Gaillard 157 Magnon et Fils ainé, à Poitiers (Vienne), 15. Bon vin. Assez fin.
— » Benion Joseph, à Beaulieu-sur-Layon (Maine-et-Loire), 14. Bon vin.
— » Devis Antonin, à Régny (Loire), 15. Bon vin.
— » Bernard, à Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire, 12. Léger goût spécial.

Malègue 2 094-3 Savin Gustave, à Cissé (Vienne), 6. Vin ordinaire à goût spécial.
— 2 236-1 Savin, 8. Vin ordinaire à goût spécial.
— 1 864-6 Savin, 8. Vin ordinaire à goût spécial.
Mounier 182-8 Mounier Louis, à Loriol (Drôme), 6. Vin plat.
— 28-3 Mounier, 4. Vin très plat, foxé.
Noah défoxé, Chambion, à Dracé (Rhône), 8. Foxé.
— — Latriche, 9. On ressent du fox.
Castel 1 028 Mignot Félix, à Cormoranches (Ain), 8. Vin commun.
Chevalier 3 401 Mignot, 7, Vin commun.
Bertille-Seyve 450 Moreau Jean-Baptiste, à Sennecé-les-Mâcon (S.-et-L.) 14. Assez bon vin.
— — 450 Savin, 4. Désagréable.
— — 450 Côte Jules, à St-Albain (Saône-et-Loire), 10. Vin de 1915. Madérisé.
— — 2 240 Savin, 10. Manque un peu de saveur.
— — 1 520 Savin, 10. Manque un peu de saveur.
Baco 22-A Magnon, 13. Assez bon, assez droit.
Thomur 2-16 Baco François et Darrigand Jean, à Labatut (Landes), 13. Vin alcoolique à goût spécial.
Baco 22-A Baco et Darrigand, 11. Vin alcoolique, goût spécial.
— 22-A Baco et Darrigand, 12. Vin alcoolique, vin de 1920. Goût spécial non disparu par le vieillissement.
— 58-15 dit Cazalé, Baco et Darrigand, 14. Assez droit, de goût agréable.
— 12-12 dit Céline, Baco et Darrigand, 12. Goût spécial non désagréable.
— 12-12 — Baco et Darrigand, 14. Vin de 1922. Le vieillissement a atténué le goût spécial.
— 37-16 dit Douriou, Baco et Darrigand, 10. Assez bon quoique avec un goût particulier.
— 37-16 — Baco et Darrigand, 16. Vin de 1922. Assez droit de goût.
Couderc 272-60 Benion, 11. Droit de goût, mais maigre.
— 162-5 Meunier Tony, à Montmerle (Ain), 14. Assez alcoolique, assez net de goût.
— 165-5 Veau Armand, à Auxey, par Meursault (Côte-d'Or), 8. Bon fond, mais paraît mal réussi.
— 162-5 Veau Armand, 9. Vin de 1922. Un peu mieux, mais paraît altéré aussi.
Seibel 850 Mignot, 14. Assez neutre, assez friand.
— 850 Durand Louis, à Crèches-sur-Saône (Saône-et-Loire), 11. Vin maigre et neutre.
— 850 Tournissoux, à Corcelles (Rhône), 12. Vin de 1922. Déjà un peu vieux de goût.
— 880 Magnon, 15. Assez agréable.
— 880 Tournissoux, 12. Vin un peu passé.
— 2 859 Tournissoux, 14. Vin droit.
— 2 859 Magnon, 14. Vin droit.
— 2 859 Benion, 10. Vin aigrelet.
— 4 614 Savin, 13. Vin nerveux, assez net.
— 4 614 Mignot, 12. Vin droit, un peu vert.
— 4 615 Mignot, 11. Assez franc de goût.

— 4 636 Savin, 8. Acidulé.
— 4 681 Savin. 8. Parfum exagéré.
— 4 768 Savin, 8. Parfum commun.
— 4 765 Savin, 15. Vin chaud, assez agréable.
— 4 964 Savin, 9. Pas assez neutre, acidulé.
— 4 980 Savin, 14. Neutre, assez agréable.
— 4 986 Magnon, 16. Assez neutre.
— 4 986 Mignot, 14. Un peu maigre, mais droite.
— 4 986 Sauvion Th., à La Férouze, par Matha (Char.-Inf.), 19. Agréable.
— 4 988 Commerçon-Faure, à Montélimar (Drôme), 15. Assez agréable.
— 4 986 Lepage, à Angers (Maine-et-Loire), 19. Bien réussi, agréable, vin chaptalisé.
— 4 986 Preiss Camille, à Mittelwihr (Haut-Rhin), 18. Vin nerveux, bien constitué, léger goût du cru, le vin a été levuré.
— 4 986 Pinet René, à Denicé (Rhône), 14. Maigre et avec un peu de terroir.
— 4 986 Commerçon-Faure, à Montélimar (Drôme), 15. Assez bon ordinaire.
— 4 986 Savin, 13. Liquoreux, sans caractère.
— 4 989 Magnon, 8. Acide.
— 4 989 Savin, 8. Commun.
— 5 024 Benion, 8. Acide, maigre.
— 5 061 Savin, 7. Foxé, commun.
— 5 061 Sauvion Th., 8. Commun.
— 5 135 Mignot, 14. Vin genre Gamay.
— 5 136 Mignot, 13. Vin très net.
— 5 178 Sauvion Th., 9. Un peu grossier.
— 5 182 Ravat Jean-François, à Marcigny (Saône-et-Loire), 16. Trés léger goût particulier, mais a du fond et du grain.
— 5 182 Chauvet, à la Chapelle-de-Guinchay (Saône-et-Loire), 15. Très généreux, musqué.
— 5 195 Mignot, 15. Bon grain.
— 5 204 Mignot, 6. Faible et très commun.
— 5 213 Mignot, 7, Très ordinaire.
— 5 279 Balleydier Xavier, à Marcigny (Saône-et-Loire), 9. Très ordinaire.
— 5 279 Côte Jules, à St-Albain (Saône-et-Loire), 10. Goût particulier.
— 5 300 Savin, 5. Foxé.
— 5 312 Savin, 6. Foxé.
— 5 356 Savin, 9. Foxé.
— 5 326 Mignot, 12. Vin marchand.
— 5 351 Mignot, 12. Assez bon.
— 5 351 Balleydier, 8. Un peu foxé.
— 5 409 Mignot 14. Neutre, mais un peu maigre.
— 5 409 Savin, 13. Vin marchand.
— 5 400 Sauvion, 15. Qualité courante.
— 5 409 Commerçon-Faure, 15. Vin vineux.
— 5 409 Preiss Camille, 18. Vin très droit et tendre.
— 5 409 Ravat Jean-François, 13. Un goût de terroir.
— 5 409 Arnaud P. fils, à Epinouze (Drôme), 15. Assez bon.

— 5 409 Marcellin-Lefaure, à Villefranche (Rhône), 15. Assez tendre, assez bon.
— 5 483 Savin, 8. Trop parfumé.
— 5 526 Savin, 6. Commun.
— 5 663 Balleydier, 8. Goût très particulier, mais foxé.
— 5 663 Savin, 10. Pas de goût particulier.
— 5 676 Savin, 9. Goût d'herbe.
— 5 770 Savin, 9. Quelconque.
— 6 011 Savin, 5. Foxé.
— 6 013 Savin, 8. Goût particulier.
— 6 064 Savin, 6. Foxé.
— 6 074 Savin, 4. Foxé.
— 6 090 Savin, 9. Maigre.
— 6 095 Savin, 12. Goût franc.
— 6 102 Savin, 8. Goût particulier.
— 6 120 Savin, 10. Maigre de goût.
— 6 168 Savin, 5. Goût de feuille de noyer.
— 6 170 Savin, 8, Foxé.
— 6 179 Savin, 10, Sans goût déterminé.
— 6 209 Savin, 10. Quelconque.
— 6 213 Savin, 8. Terroir prononcé.
— 6 214 Savin, 13, Goût particulier.
— 6 218 Savin, 10. Goût de terroir.
— 6 278 Savin, 11. Quelconque.
— 6 578 Savin, 11. Quelconque.
— 6 732 Savin, 10. Ordinaire.
— 6 820 Savin, 9. Quelconque.
— 6 830 Savin, 9. Foxé.
— 6 980 Mignot. 14. Assez neutre, genre Gamay.
— 7 039 Savin, 13. Bien neutre.

Vins blancs en mélange

Seibel 850, 867, 880, (1/3 chaque variété), Navoret-Guillon François, à Crottet (Ain), 5. Pas bon.

Seibel 151, 5 213, 5 279, 5 351, Bourgeois Léon, à Crottet (Ain), 8. Quelconque.
Gaillard 157. Bertille-Seyve 450. Renard Claude, à Verzé (Saône-et-Loire), 11. Friand, mais acide.

Seibel 5 409, 4 995, Marcellin-Lefaure, 9. A du terroir.
Seibel 5 355, 4 638. Mignot, 10. Assez neutre.
Devis Antonin, à Reigny (Loire), 11. Assez friand. Vin provenant de mélange complexe.

Gaillard 157. Seibel 5 409. Arnaud P. fils, 12. A du mordant, mais un peu foxé.
Ravat Jean-François, 6. Vin provenant de mélange très complexe, Terroir fort, vin plat.

(*à suivre*) LAPRUGNE.

LE COURT-NOUÉ [1]

Messieurs,

Le Bureau de la Commission du Court-noué nous a désignés pour établir le rapport qui doit clôturer ses opérations.

Nos collègues, par leurs titres scientifiques et leurs connaissances approfondies sur la viticulture, étaient bien mieux qualifiés, mais nous avons tout de même accepté, nous souvenant que pendant la guerre la popote était confiée de droit au camarade le moins ancien dans le grade le moins élevé.

Pareil travail n'est pas facile, venant à la suite de remarquables publications de ceux qui nous ont précédés dans l'étude de cette maladie, nous voulons parler de M. le Professeur Ravaz, MM. Henry Marès, Pastre, Vialettes, Coste-Floret, Richter, Chappaz, Bertrand, Pantanelli, Paulsen, Piétri, Bernet, Rives, Douysset, Lepage et de tous les viticulteurs éminents qui se sont intéressés à la résolution de ce difficile problème.

Ne voulant pas répéter tout ce qu'ils ont déjà si bien dit, nous apporterons, faute de mieux, toute notre bonne volonté à classer les faits tels qu'ils nous les ont fait connaître, tels qu'ils nous ont été révélés par le dépouillement du questionnaire, tels qu'ils nous sont apparus au cours de notre tournée dans le vignoble.

Nous essayerons ensuite d'en dégager les conséquences qui paraîtront nous être utiles :

1° Pour connaître la nature intime de cette maladie.

2° Pour essayer de la combattre, ou tout au moins d'enrayer son évolution dans une certaine mesure.

Définition et symptomatologie. — Le Court-noué est un état pathologique de la vigne, qui se caractérise notamment :

1° Par la lenteur de la végétation, à son début.

2° Par la coulure, qui, d'une récolte paraissant très abondante, ne laisse à chaque grappe que quelques grains.

3° Par un réveil de la végétation, au moment où la température s'élève, de telle sorte, que les mérithalles de la base bosselés et flexueux, étant très courts, ceux de l'extrémité présentent un développement à peu près normal.

---

(1) Rapport présenté à la Société départementale d'Encouragement à l'agriculture de l'Hérault, le 29 janvier 1924, par le Bureau de la Commission du Court-noué.

MM. Durand (Joseph), président du Syndicat agricole de Caux, secrétaire général ;
Bertrand (Joseph), publiciste, secrétaire général du Comice agricole de Béziers.
Gauch (Achille), vétérinaire-viticulteur, secrétaire rapporteur.
Gèze (J.-B.), ingénieur-agronome, docteur ès sciences, secrétaire.

Résultat du dépouillement des 34 questionnaires renfermant chacun 35 questions et de nombreuses lettres, et de la visite effectuée dans divers vignobles des communes d'Agde, Marseillan, Loupian, Villeveyrac, Lavérune, Saint-Georges, Villeneuve-les-Maguelone, Lattes et Mauguio, avec MM. Palazy, président de la Société départementale, Paul (Félix), vice-président, et Pasquet, directeur des Services agricoles.

4° Par l'émission de nombreux rameaux secondaires donnant à la souche un aspect buissonnant.

Cet état morbide peut rester stationnaire, il s'aggrave le plus souvent, mais peut s'améliorer dans certaines circonstances. Il a un caractère persistant, mais ne paraît pas incompatible avec une grande longévité du sujet atteint. Il apparaît, dans la plupart des cas, d'abord sur quelques pieds, mais il a une forte tendance à s'étendre par îlots, qui finissent par envahir la presque totalité ou seulement une région déterminée de la pièce attaquée.

Ces signes existent avec un certain nombre d'autres, peut-être moins constants (panachure, fasciation, déformation et décoloration des feuilles, coulure essentielle, prolongation tardive de la végétation) qui ont été déjà minutieusement étudiés, mais ceux que nous avons énumérés paraissent suffire pour caractériser l'affection que nous voulons examiner, et la différencier des maladies parasitaires qu'on avait pu dans certains cas confondre avec elle.

Le Court-noué se transmet par l'emploi de boutures ou de greffons provenant de pieds malades et le plus souvent avec des manifestations particulières, identiques à celles que présentaient les sujets sur lesquels ils ont été prélevés (Ravaz) (1).

Historique. — Aires géographique et géologique. — Le Court-noué est une maladie ancienne, il a été observé sur la vigne française bien avant l'apparition du phylloxéra. Rozier (1780-1793) le décrit, certainement, dans son dictionnaire agricole sous le nom de « carniure ». Cazalis-Allut et Henry Marès en font mention également en 1852 et 1860 ; mais les ravages qu'il occasionnait à ce moment étaient probablement de minime importance.

Bien qu'il ait été confondu, quelquefois, avec certaines acarioses, on peut affirmer qu'il sévit d'une façon plus ou moins intense dans presque toutes les parties du vignoble français ; il existe également dans tous les pays où la culture de la vigne occupe une certaine étendue. On le trouve dans tous les terrains, quelle qu'en soit la nature géologique. Il peut même apparaître, rarement il est vrai, dans des terrains sur lesquels la vigne n'a certainement jamais été cultivée.

Lésions. — Etudiées par M. le Professeur Ravaz, elles se caractérisent par la présence de groupes de cellules brunies, notamment dans la moelle,

---

(1) Principaux travaux sur le Court-noué cités dans ce rapport :

Ravaz (Louis). — Nombreux articles parus notamment dans les *Annales de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier* (1900), le *Progrès Agricole et Viticole* (27 mai et 17 juin 1900, 20 mai 1906, 18 mai 1913, p. 616-624 (rapport à la Soc. des Viticulteurs de France, très documenté), 25 février 1917, etc.

Rives (Louis). — Le Court-noué et les Mycorhizes endotrophes de la vigne. (*Revue de Viticulture*, décembre 1923).

Fabre (H.). — Contre le Court-noué. (*Bull. Soc. dép. d'agr. de l'Hérault* 1913, p. 125).

Vialettes (H.). — Le Court-noué. (*Ibid.* nov.-déc. 1918, p. 149-159).

Nicolas, professeur à l'Ecole vétérinaire d'Alfort (*Revue gén. de médecine vétérinaire* 15 février 1920).

Delacroix (G.). — Maladies non parasitaires, Baillère, 1908, p. 281-286, avec figures et bibliographie sommaire.

Lepage E. — Petites feuilles dans les vignes ou Court-noué. *Progrès Agricole et Viticole*, 8 juin 1913, p. 714-716).

l'écorce, le liber, les membranes des vaisseaux primaires ; les cloisons de ces cellules paraissent désagrégées sans qu'on puisse constater la présence de bactéries. Ces lésions se rencontrent de préférence, dans les organes de nouvelle formation, dans les bourgeons, même dans ceux qui ne doivent éclore que l'année suivante (Rives).

Etiologie. — La cause essentielle de cette maladie est, à l'heure actuelle, inconnue. On a pu, tout de même, se rendre compte d'une façon positive, que son évolution est influencée par un certain nombre de circonstances que nous allons essayer de classer.

Le Court-noué est plus fréquent, il apparaît d'une façon plus précoce, il sévit plus sévèrement :

1° Dans les parties basses des vignes, dans les vallonnements, sur les paliers situés au-dessous des pentes, partout où l'eau a une tendance à séjourner (Ravaz).

2° Dans les terres argileuses, compactes, froides.

3° Dans les endroits qui sont remblayés par l'apport de terres, que l'eau entraîne des régions supérieures.

4° Dans les vignes plantées profondément (Pastre).

5° Dans les vignes labourées profondément en toute saison.

6° Lorsqu'on replante après l'arrachage d'une vigne déjà court-nouée, ou d'une vigne de Jacquez ou greffée sur Jacquez (Richter).

7° Sur les cépages débourrant de bonne heure.

8° Sur les cépages végétant tardivement : Servant et variétés importées des pays chauds (Ravaz).

9° Sur les porte-greffes à racines plongeantes, Rupestris et hybrides de Rupestris, avec des degrés variant avec la quantité de sang de Rupestris.

10° Dans les vignes où un abaissement de température survient après le départ de la végétation (gelées printanières, printemps pluvieux et froid).

11° Sur les bonnes terres à grande production, bien cultivées (Ravaz).

D'autre part, *le Court-noué est moins fréquent, il apparaît d'une façon moins précoce, il sévit moins sévèrement* :

1° Dans les parties hautes des vignes qui laissent facilement écouler leurs eaux.

2° Dans les terres légères.

3° Dans les vignes plantées superficiellement (Pastre).

4° Dans les terrains vierges, n'ayant jamais été plantés en vignes, ou dans ceux qui, après arrachage, ont porté plusieurs récoltes de céréales.

5° Dans les vignes cultivées superficiellement.

6° Sur les cépages débourrant tardivement (Grand Noir, Carignan, Bourrets).

7° Sur les porte-greffes à racines traçantes (Riparia).

8° Au cours des années ayant un printemps chaud et peu humide.

9° Dans les vignes à faible production et mal cultivées.

10° Dans les vignes plantées d'arbres fruitiers, ou dans les vignes à petits espacements.

11° Toutes les fois qu'une taille ou un ébourgeonnement sévère réduisent la végétation d'une façon notable.

12° Lorsque la taille est pratiquée exclusivement sur des pousses venant directement du pied ou du corps de la souche.

Pathogénie. — La connaissance de ces faits a donné lieu aux suppositions les plus diverses sur la nature de cette maladie. Toutes sont intéressantes et nous apportent une certaine part de vérité. Nous retiendrons de chacune d'elles, les éléments qui nous paraîtront utiles pour effectuer une sorte de synthèse et essayer d'établir une hypothèse pouvant nous donner toute satisfaction.

1° On a supposé que la maladie était due à un excès d'humidité qui, s'ajoutant à la compacité trop grande du sol, rendait difficile l'aération de ce milieu, entravant ainsi la bonne marche des phénomènes chimiques et biologiques qui doivent s'y produire, le froid pouvant agir d'une façon analogue et pouvant ajouter son action à celle de l'état particulier du sol.

On s'est, cependant, rendu compte que toutes les vignes qui se trouvent dans ces conditions défectueuses ne sont pas atteintes de court-noué.

2° On a invoqué l'action d'un microbe, mais la maladie, malgré sa tendance à la propagation, n'est nullement contagieuse (Ravaz) ; on n'a d'ailleurs jamais pu isoler de micro-organismes dont la présence constante dans les organes des sujets malades ait pu déterminer d'une façon régulière, chaque année, les manifestations tout à fait spéciales qui caractérisent la maladie. Ces manifestations ne s'expliquent pas davantage, si on invoque tout simplement des phénomènes d'intoxication du sol ou d'auto-intoxication.

3° M. Rives, professeur à la Faculté de Sciences de Toulouse, ayant constaté que des mycorhizes endotrophes se trouvaient souvent dans les radicelles des souches court-nouées, admet que ces parasites peuvent jouer un certain rôle dans la production de cette affection ; mais il se peut très bien qu'il y ait confusion entre l'effet et la cause : les radicelles constituées par des tissus de nouvelle formation toujours particulièrement atteints par les lésions de la maladie, se prêtant d'une façon toute spéciale à l'envahissement des divers parasites.

4° M. Lepage incrimine l'existence d'une trop grande différence de température entre les organes souterrains et les parties aériennes du végétal au moment du départ de la végétation, déterminant un déséquilibre de la nutrition ; mais cette circonstance ne se renouvelant pas forcément chaque année, on s'explique mal le caractère persistant de la maladie, et sa réapparition précoce lorsqu'on reconstitue à la suite de l'arrachage d'une vigne court-nouée.

5° L'inefficacité des tentatives faites, en associant aux fumures et aux engrais ordinaires les produits chimiques et organiques les plus divers, n'apporte aucune clarté à l'étude de cette question.

6° M. Ravaz, ayant observé que les vignes court-nouées végétaient plus longtemps que les autres et conservaient leurs feuilles très tardivement, avait cru pouvoir attribuer une certaine influence à cette prolongation de la vie ; nous croyons plutôt que ce phénomène peut s'expliquer par une défense de l'organisme qui veut réparer le temps perdu au moment où sa végétation avait subi un arrêt de développement.

7° La constatation d'une légère amélioration, toutes les fois qu'on réduit la dépense de la vigne, par une taille ou des ébourgeonnements sévères, l'existence moins fréquente de la maladie dans les vignobles à faible production, relèvent certainement du même ordre de faits, et cela nous conduit tout naturellement à l'hypothèse d'une maladie par carence, du genre des

avitaminoses, qui aurait tout au moins l'avantage d'expliquer les manifestations qui caractérisent l'affection si curieuse, que nous appelons le court-noué.

(*à suivre*) A. Gauch et J. Durand.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES VIGNERONS

2e SALON DES VINS. — FOIRE DE PARIS

Le succès de la présentation des vins de la région méridionale à la Foire de Bruxelles est assuré.

La manifestation va avoir lieu du 1er au 16 avril et la production et le commerce des vins y auront des représentants pour faire déguster aux négociants belges ou d'autres nations, nos vins régionaux et leur donner toutes indications.

Préoccupons-nous maintenant du 2e Salon des Vins qui sera un des clous de la Foire de Paris, laquelle se tiendra du 10 au 25 mai 1924.

Le Salon des Vins sera installé au Champ de Mars au Centre du Groupe de l'Alimentation.

En 1923, au 1er Salon des Vins, la région méridionale y occupait une place fort importante. Il faut qu'il en soit de même en 1924.

Appel a été adressé par lettres particulières à toutes les Sociétés Agricoles et Viticoles de la 8e Région Agricole. Cette région comprend 12 départements (Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard, Ardèche, Drôme, Basses-Alpes, Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Var, Alpes-Maritimes, Corse).

Appel a été adressé à la Fédération des Coopératives de Vinification du Var, à la Fédération Méridionale des Coopératives de Vinification, à l'Office Régional Agricole du Midi, aux Offices Agricoles Départementaux, à la Fédération Méridionale du Commerce en Gros des Vins et Spiritueux qui s'étend sur les départements des Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault, Gard. Cet appel a été entendu et tous ces groupements marchent d'accord pour cette manifestation.

Tous nos types de vins seront présents au Salon des Vins et la gamme en est grande et variée. (Vins rouges, rosés, blancs, doux naturels, liqueurs, mousseux, etc..., etc...). — Le consommateur pourra faire connaissance avec eux et comme il les appréciera certainement, il sera en droit de les demander à ses fournisseurs.

Nos vins du Midi ont été trop souvent dépréciés, car un certain commerce ne présentait comme vins du Midi que le rebut des vins d'autres régions. Mais grâce à l'énergie des viticulteurs méridionaux, il a été obtenu des lois protectrices et ces lois reçoivent leur application par le fait de la ténacité des adhérents de la Confédération Générale des Vignerons.

Les vins dégustés, présentés au Salon des Vins seront des vins loyaux et marchands, garantis pur jus de raisins frais.

L'emplacement réservé à la région méridionale dans le Salon des Vins se trouvera à l'entrée du vaste hall voisinant avec la Champagne et une grande pancarte indiquera d'ailleurs l'endroit où le Midi sera installé.

Notre emplacement et notre voisinage feront que nous serons largement

visités par les débitants, restaurateurs, négociants, consommateurs. Des invitations spéciales seront envoyées aux trois premières catégories et des jours de dégustation leur seront spécialement réservés pendant la durée de la Foire de Paris.

Que chacun se prépare à envoyer son meilleur type de vin et que la région méridionale soit largement et bien représentée au 2e Salon des Vins.

D'autres communications seront faites à la Presse, qui se met si gracieusement à la disposition du Comité des Expositions qui l'en remercie.

Des communications ultérieures donneront toutes indications utiles.

Le Comité des Expositions de la C. G. V.

REMPLACENENT DES MANQUANTS PAR PROVIGNAGE

Dans votre numéro du deux mars, j'ai lu avec beaucoup d'intérêt la causerie de votre ancien abonné, M. Léopold Capitoul, sur le remplacement des manquants dans les vieilles vignes et le court-noué. Le système de marcottage est très bon, pratiqué chez soi. J'ai, en 1897, fait faire bon nombre de marcottages, comprenant que ce dernier était préférable à un raciné planté au milieu de 4 souches, dont les racines attendaient un lieu propice pour mieux se développer.

Quelques-unes de ces marcottes vivent encore, mais les deux tiers ont disparu par négligence de l'ouvrier tailleur qui les a sevrées la première, la deuxième ou la troisième année. J'en conclus donc que le système serait pratique, mais chez soi, c'est-à-dire chez le propriétaire qui fait le travail lui-même ou n'a qu'un ramonet qu'il peut bien surveiller.

Le résultat est bien meilleur dans les jeunes vignes de 3 ou 4 ans ; là, en tombant la jeune souche, l'ouvrier à moins de risques de sevrer l'enfant, et les résultats sont surprenants. En supposant même que nombre de racines du sujet français soient dévorées par le Phylloxéra, la mère américaine reste toujours la bonne nourrice.

En ce qui concerne le court-noué, la question est plus délicate, et il faut vraiment 14 ans d'expérience pour pouvoir en causer sérieusement. J'ai été, dans la région, un des premiers à faire appliquer le système de marcottage, et également à faire l'expérience des porte-greffes résistant au court-noué, d'ailleurs vous avez reçu plusieurs causeries de ma part à ce sujet ? Et je n'hésite pas à redire que, jusqu'à ce jour, toutes les mixtures qui m'ont été presentées comme remède ne m'ont donné que déception. Seul, le 333 E. M. m'a donné des greffes superbes dans mes terrains humides, compacts, et au milieu de huit autres variétés diverses. Je ne veux pas dire que dans les nouveaux Franco-Américains il n'y en ait pas qui se présentent avec la même résistance ? mais, après 14 ans d'expérience je crois qu'il doit m'être permis de dire à celui qui a reconstitué son vignoble pour cause du court-noué, que le 333 est un porte-greffe digne de tout éloge dans les terrains humides. Inutile de laisser reposer une terre fraichement arrachée, car les années passent.....

E. Perramond.

CONCOURS DU VILLAGE MODERNE

Ce Concours, organisé par l'Office régional agricole du Midi, a pou objectif, en mettant en relief les améliorations de toute nature effectuées par les communes au point de vue de l'urbanisme rural – s'il est permis d'associer ces deux mots, — de stimuler les municipalités et les groupements, de les guider, de les aiguiller dans une voie qui peut être féconde en résultats.

Le Concours du Village moderne est donc intéressant, non pas tant par les récompenses, qui seront décernées aux communes des 12 départements de la région méridionale ayant réalisé le plus de progrès dans cet ordre d'idées, mais surtout par l'enseignement qui en découlera et par le mouvement d'idées qu'il peut provoquer dans les villages.

Les formules virgiliennes très usagées, les arguments d'ordre littéraire ou moral se sont révélés insuffisants pour retenir à la terre la jeunesse rurale féminine et masculine.

La perspective pour le jeune agriculteur instruit et travailleur d'y gagner largement sa vie ne suffit pas non plus. L'expérience plus récente en est faite.

Essayons de répondre aux aspirations obscures de cette jeunesse nouvelle à l'esprit pratique en nous efforçant de rendre la vie au village plus agréable, plus sûre, plus productive. Nous compléterons ainsi matériellement l'action morale, qui peut s'exercer utilement par l'enseignement.

Et, si nous parlons d'agréments, qu'on veuille bien ne pas considérer tout de suite la question sous l'angle étroit du cinéma ou du dancing.

Ce que nons voulons dans le village, c'est un bon réseau de routes et chemins permettant tout d'abord d'y accéder facilement. Puis des rues et places propres. Des promenades ombragées, des bancs.

Nous voulons de *l'eau* potable abondante aux fontaines publiques, aux lavoirs, aux postes d'incendie, des bouches d'eau, le robinet sur l'évier, des égouts, un service de balayage, la traversée du village par la grande route goudronnée ou arrosée pour éviter la poussière.

Nous voulons de *la lumière*, des rues bien éclairées, l'éclairage à la maison. De la *force* à la ferme, dans tous les bâtiments, pour diminuer la peine du cultivateur et de la ménagère.

Nous voulons des *services publics* bien organisés :

Une mairie accueillante au public, avec service de renseignements, cours des marchés et foires, station d'avertissements météorologiques et agricoles, poste de radio-téléphonie, service de journaux et publications agricoles, bibliothèque récréative et instructive.

Des écoles bien aménagées avec service médical, cantines scolaires, garderies d'enfants, cours ménager, cours postscolaires, conférences d'hygiène, cours spéciaux temporaires : préparation des conserves, apiculture, excursions.

Un bureau de poste où l'on puisse attendre avec un peu de confort... la communication téléphonique.

Tous ces bâtiments publics pratiquement conçus, bien adaptés au milieu et s'inspirant de l'architecture locale.

Une place du marché autant que possible abritée et où la femme du cultivateur, apportant ses denrées à la vente, sache où poser son panier, un abattoir ou tuerie propre.

Nous voulons aussi mêler l'agréable à l'utile et dès lors une salle de fêtes s'impose, conférences instructives ou récréatives, projections, cinéma, danses locales et autres, fêtes champêtres, reconstitution des vieilles fêtes locales, théâtre ambulant, un terrain de jeux divers pour la jeunesse sportive et des concours.

Nous voulons conserver, si elles existent, les richesses artistiques au village, les vieilles pierres, les vieux arbres, les vieilles portes et grilles et les vieux meubles.

Nous voulons, enfin, ne pas être isolés et pouvoir, en cas d'urgence, recevoir les soins du médecin, d'où téléphone obligatoire, poste de secours, salle pour malades et opérations urgentes, organisation d'un service de transport des blessés, service médical régulier, visites pré-natales, consultation des nourrissons, des enfants des écoles, appareils et service de désinfection.

Le charme du village sera fait aussi de la propreté et de l'aspect avenant de chaque maison, que l'on peut encourager par des Concours variés (Concours du village coquet du Touring-Club), Concours de bonne tenue des abords de la ferme, des fenêtres fleuries, des intérieurs de la ferme...

Voilà bien des choses, direz-vous, vous êtes difficiles et tout coûte fort cher.

Nous savons, certes, qu'aucune commune ne réalisera la perfection dans ce programme auquel on pourrait ajouter des etc..., car l'objet n'est pas limité et l'imagination, folle du logis, peut concevoir bien d'autres améliorations. Mais, remarquez tout d'abord que la réalisation d'une partie de ce programme ne nécessite pour la municipalité que de la bonne volonté, une certaine énergie et l'ardent désir de faire œuvre utile pour les habitants.

Or, la commune, plus que toute autre entité, est susceptible de grouper autour d'elle ces bons vouloirs. Chacun s'intéresse à son clocher et plus la petite patrie est menue, plus elle nous est chère. Nous avons partout maints exemples de Maires, dont le souci constant, depuis de nombreuses années, est d'améliorer le village. Cette œuvre, ils l'ont poursuivie sans bruit, lentement, patiemment, avec des moyens restreints.

Nous les invitons à nous la faire connaître, si réduite qu'elle soit, non pas en vue d'une récompense hypothétique et collective, qui, pour eux, ne serait rien à côté de la satisfaction du bon travail effectué et du devoir accompli, mais pour que chacun profite d'un enseignement ainsi donné, que l'Office régional agricole du Midi s'efforcera de dégager de ce Concours.

Rappelons, enfin, que les demandes peuvent être adressées jusqu'au 1er avril, soit l'Office agricole de chaque département du Midi, soit à l'Office Régional, 6, rue Saint-Jacques, à Marseille, que le Concours est à deux degrés :

1° Dans le cadre du département, avec récompenses spéciales ;

2° Dans le cadre de la région, les deux premiers prix de chaque département étant qualifiés pour prendre part au Concours régional pour l'obtention de la Coupe du Village Moderne.

N.

BIBLIOGRAPHIE

La taille de la vigne, par M. Barthélemy Louis, *deuxième édition*. — Une brochure in-8° avec figures dans le texte. Montpellier. 1924. Prix franco : 1 fr. 25.

Le Rougeau de la vigne. — Une brochure in-8° avec deux planches en cou-

leurs hors texte et figures dans le texte, par MM. Ravaz, professeur et Verge, chef de travaux à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. 1924. Prix franco : 2 fr. 80.

La sériciculture moderne, par Louis Mazel, 1 volume in-8° avec figures dans le texte. Msntpellier 1924. Prix franco : 17 fr. 60.

Cet ouvrage d'un sériciculteur expérimenté résume et met au point les derniers travaux des Laboratoires séricicoles et constitue le guide le plus précis indispensable aux sériciculteurs.

En vente : Librairie Coulet, A. Dubois et R. Poulain, éditeurs successeurs, 5, Grand'Rue, Montpellier. Envoi franco contre mandat-poste ou chèque postal, compte 118, Montpellier.

Les vins algériens, 5e année. Prix de la brochure : 6 francs. Envoi par poste contre mandat de 6 fr. 50 adressé à « La Voix des Colons », 1, boulevard de la République, Alger.

Brochure contenant la liste par communes de tous les viticulteurs algériens ; avec leur nombre d'hectares et le chiffre de leur récolte officiellement déclarés en 1923.

Cette liste est précédée de nombreuses études techniques sur les vins de 1923 avec résultats d'analyses des différents types des trois départements ; — sur la reconstitution du vignoble algérien en 1923-1924 ; — sur la fumure des vignes reconstituées ; — sur les contrats de vente des vins, avec modèles de contrats et questions de jurisprudence relatives à leur établissement ; — cartes de la répartition des cultures en Algérie ; courbe schématique du cours des vins, etc..., etc...

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès d'Agriculture Tunisienne. — Un Congrès d'Agriculture Tunisienne aura lieu à Tunis pendant les vacances de Pâques, sous le haut patronage du Résident Général de France.

Dû à l'initiative des Anciens Elèves de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis, ce Congrès est organisé en collaboration avec les groupements locaux d'ingénieurs agricoles et d'ingénieurs agronomes.

Les rapports qui seront présentés et les excursions qui suivront, sont organisés dans le but de faire connaître aussi exactement que possible la situation actuelle de l'Agriculture Tunisienne.

Celle-ci s'est profondément transformée au cours de ces dernières années, et plus particulièrement depuis la guerre.

Congrès. — Le voyage s'effectuera sur les paquebots rapides de la Cie de de Navigation Mixte (Cie Touache) ; durée de la traversée, 36 heures environ. Bureaux de la Cie à Marseille, 54, rue de la Cannebière.

Départ de Marseille le lundi 14 avril à 16 heures.

Retour à Marseille le samedi 3 mai à 7 heures.

Sur 16 jours à passer en Tunisie,

3 journées seront consacrées au Congrès,

4 à des excursions en automobile dans les régions céréalières et viticoles

du Nord (Medjez-el-Bab, Béja, Souk-el-Khemis, la Kroumirie, Tabarca, Mateur, le Mornag, le Khanguet et le Cap Bon).

5 à un voyage en chemin de fer dans le Centre et le Sud de la Régence (Sousse, Kairouan, El Djem, Sfax et l'Oasis de Gabès).

Ces itinéraires permettront de voir également les principales curiosités de la Régence et notamment les ruines de Cartharge, Dougga, Bulla-Regia et El Djem.

Un programme détaillé sera envoyé ultérieurement aux seules personnes ayant envoyé leur adhésion.

Adhésions. — Les personnes susceptibles de s'intéresser au Congrès, sont priées d'envoyer leur adhésion à M. Charles Coupin, 9, rue de Grèce à Tunis, avant le 20 mars par télégramme au besoin, en y joignant 100 francs par personne à titre d'arrhes.

Concours de vins et eaux-de-vie à Fleurance (Gers). — La ville de Fleurance organise un concours de vins et eaux-de-vie pour le mardi 1er avril prochain, jour de foire.

L'exposition aura lieu à partir de 10 heures du matin, sur la place du parvis de l'Eglise. Le Jury commencera les opérations à 13 h. 30. La distribution des récompenses aura lieu à 15 h. 30.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Quoique tout le commerce soit largement pourvu, il s'est néanmoins produit des demandes, dans les Entrepôts parisiens, au cours de la huitaine écoulée, car les livraisons à la clientèle ont fait des vides dans certaines sortes de marchandises, vides qu'il a fallu combler. Comme, d'un autre côté, les arrivages ont été importants et très suivis, quelques maisons, qui se sont trouvées encombrées, ont cherché à céder une partie des vins qu'elles avaient reçus. Tout ceci a amené un certain mouvement d'affaires sur place, et, par suite, les prix ont été fermement tenus. On a payé les vins rouges du Midi 8°, de 91 à 93 fr., des 9° ont fait de 100 à 105 fr., des 10° de 108 à 115 fr. Des Algérie ont vu les prix de 120 à 125 fr. En vins blancs, on a coté ceux du Centre de 8°5 à 9° aux environs de 100 fr.; on n'entend pas parler beaucoup de ceux des Charentes, dont les prix sont tenus trop élevés. Pas ou bien peu d'affaires en vins d'Espagne et d'Italie.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Les cours continuent à être fermement tenus et accusent une progression sur les précédents. La demande reste satisfaisante, étant donné que sur place les approvisionnements sont assez importants.

Les achats du commerce de détail se sont un peu ralentis, toutes les caves paraissant être garnies par suite des approvisionnements faits dernièrement.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 17 mars	Cours du 24 mars
7 à 8°	»	65	65
8 à 9°	50	à	à
9 à 10°	à	88	88
10 à 11°	65	»	»
11 à »	»	»	»
Costières	70 à 80	93 à 103	95 à 105
Rosé, paillet, gris	6 fr. le degré	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de Cavillargues (Gard) a vendu, dans courant de la semaine, 300 hectos de son vin rouge, 8 deg. 8, au prix de 80 fr. l'hecto, nu, pris sur place.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 18 mars	Cours du 25 mars
7 à 8°	5 fr. 75	66	66
8 à 9°	à 6 francs	à	à
9 à 10°	le	90	90
10° et au-dessus	degré	»	»
Rosé	5,50 à 6 fr. le d.	8 fr. 50 le degré	8,50 à 9 fr. le d.
Blanc	6,50 à 7 fr. le d.	9 fr. le degré	9 fr. le degré

Cette. — Marché du 19 mars 1924. — Rouge courant, 8 à 10 deg., de 74 à 90 fr. l'hecto ; rosé, 8,50 le degré ; blanc, 9 fr. le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus. Algérie rouge, rosé, blanc, pas de transaction. Espagne rouge, 11 d. 5 à 12 deg., 80 à 84 fr. l'hecto ; rosés, pas de transaction ; blanc, 82 à 84 fr. l'hecto ; Mistelle blanche, 8/9 degrés liqueur, 15 degrés alcool, 210 à 225 fr. l'hecto, suivant degré et qualité. Nu, quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 14 mars	Cours du 21 mars
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	47	74	74
9 à 10°	à	à	à
10 à 12°	70	95	95
Vins rosés	5,75 à 6 fr. le d.	8,75 à 9 fr. le d.	8,75 à 9 fr. le d.
Vins blancs	6,25 à 7 fr. le d.	9 fr. le d.	9 fr. le d.

Voici les principales ventes consenties pour la distillerie :

Béziers, cave B, 3.000 hectos, 9 d. 3, à 83 fr. ; cave Mons, 1.200 hectos, 9 d., à 79 fr. ; cave de B. le Bas, 4.000 hectos, 9 d. 9, à 87 fr. ; cave P. C., 3.500 hectos, 8 d. 1, 71 fr. 70 ; cave du G. H., 1.300 hectos, 9 d. 7, 85 fr. ; cave C., 700 hectos, 11 d. 5, 99 fr. Capestang, château de S., 3.000 hectos, 10 d., 88 fr. Poilhe, cave L. (récente), 260 hectos, 8,85 le degré ; cave St-M. de Ch., 900 hectos, 8,85 le degré.

On signale, d'autre part, la cave C., de Lespignan, 1.800 hectos, 9 d., vendus 82 fr. à une maison de commerce.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 23 mars. — Vins rouges de 9 à 12 degrés, 81 à 105 francs.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre, nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, et selon degré, qualité et conditions, avec prime pour les vins déclarés Minervois.

Pézenas. — Cote officielle des vins et alcools, semaine du 15 mars au 22 mars.

Cours moyens : vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 64 à 74 fr. ; vins rouges de 8 à 9 degrés, de 74 à 81 fr. ; vins rouges de 9 à 11 degrés, 81 à 95 fr.

Vins blancs et rosés, 8,75 le degré.

Vins bourrets et picpouls, 9 fr. le degré.

Clairettes, de 9,50 à 10 fr. le degré l'hecto, nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et vin logés.

AUDE. **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 13 mars	Cours du 20 mars
7 à 8°	»	»	»
à 9°	48 à 54	74 à 80	74 à 80
9 à 10°	54 à 60	80 à 88	80 à 88
10 à 11°	60 à 69	88 à 95	88 à 95
11 et au-dessus	69 à 78	95 à 104	95 à 105

Carcassonne. — Voici les cours officiels du marché de samedi 22 mars. Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 74 à 103 fr. l'hecto, nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Alcool : pas de cote.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 8 mars	Cours du 15 mars
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	47 à 51	73 à 80	73 à 80
9 à 10°	51 à 57	80 à 85	80 à 85
10 à 11°	57 à 66	85 à 95	85 à 95
11 à 12°	66 à 78	95 à 105	99 à 105
12 à 13°	78 à 87	»	»

La cave coopérative de Caudiès-de-Fenouillèdes a vendu 1.700 hectos de son vin rouge, titrant 10 d. 3, au prix de 90 fr. l'hecto, nu, pompé dans les wagons réservoirs de l'acheteur.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Voici parmi les plus importantes quelques ventes qui nous sont signalées : celle de Mouton-Rothchild, Pouillac, récoltes 1921-1922 et 1923, au Médoc ; à Sauternes les 1923 de Ch. Lafaurie-Peyraguey. Dans les côtes de Latresne plusieurs affaires en rouges traitées de 1.100 à 1.120 fr. prix que le plus grand nombre de détenteurs refusent d'accepter.

Dans l'Entre-deux-Mers d'assez nombreuses ventes de 90 à 95 fr. le degré-tonneau, beaucoup de propriétaires demandent 100 fr.

Dans le Blayais nombreuses transactions en vins de 1922 et 1923.

Dans les côtes de Sainte-Foy les bons vins blancs ont été l'objet d'achats assez nombreux et se font rares.

INDRE-ET-LOIRE. — **La Croix-de-Bléré.** — Vu la hausse existant dans le Midi, il s'est traité, depuis huit jours dans la région, pas mal d'affaires en vins rouges sur la base de 10 fr. le degré-hecto ; les 8° à 80 fr. et les 9° à 90 fr. à la propriété, tous frais en sus ; quelques propriétaires refusent ce prix et préfèrent attendre que les gelées soient passées.

Les vins blancs de pinot se traitent également au prix de 10 fr. à 10 fr. 50 le degré, mais la plupart sont vendus et il ne reste que les petits vins de 8° à 8°5.

AIN. — **Bourg.** — Les prix de demande des vins nouveaux se fixent autour de 75 fr. l'hecto pour les très petits vins courants et jusqu'à 100 fr. et au-dessus pour les vins supérieurs. Sur ces bases, les achats sont presque inexistants.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Chalon.** — Transactions de la dernière quinzaine : Petits vins de 1922, de 150 à 165 fr. la pièce ; vins nouveaux, de 228 à 240 fr. la pièce ; prix de gros, la pièce 228 litres, frais en sus. Prix tenus ; marché calme.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés. — Vin rouge du pays, Gris-Meunier 1923, la pièce nue 330 à 360 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue de 230 à 250 francs. ; de Blois, 220 à 240.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, marché du 19 mars, région, rouge, 9 à 9,25 le degré ; rosé, 8,50 à 8,75 ; blanc, 9 à 9,50, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave, pour marchandises prises en cave, tous frais en sus.

Algérie rouge, 10 à 12,50 (degrés), 1er ch., 100 à 120 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 2e ch., 96 à 114 fr. l'hecto ; blanc 10 degrés, 108 à 110 fr. l'hecto ; 11 degré, 115 à 118, quai Marseille, suivant qualité et provenance, tous frais en sus. Espagne, sans transaction.

VAR. — **Brignoles.** — Affaires traitées ce jour sur base de 8,75 à 9 francs le degré pour les vins ordinaires. Les autres genres de vins, ne sont pas demandés.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	280 à 360	260 à 300
Vieux	280 à 320	230 à 260
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	450 à »»»	400 à »»»
Vieux	500 à »»»	350 à 400

L'hectolitre nu gare départ.

Vins blancs fins (en bouteilles), 7 à 12 fr.

Suivant qualité, caisse et emballage compris.

Du 15 mars 1924 :

Vin rouge : extra, le degré, 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; toutes les qualités réunies, le degré, 8 fr. 25 à 8 fr. 75.

Vin blanc : de raisins rouges, le degré 8 à 8 fr. 25 ; de raisins blancs, le degré, 8 fr. 50 à 9 francs.

Marché calme.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 800 à »»» fr.; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 560 fr. ; de marc à 52 degrés, 470 à »»» fr.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 800 à »»» fr.; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 490 à »»» fr.; trois-six de marc, 86 degrés, 770 à »»» francs ; eau-de-vie de marc 52° 475 à »»» francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 770 à 775 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 460 à 470 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 800 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 550 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, manque ; eau-de-vie de marc, 52°, 475 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Trois-six bon goût, 86°, 800 à »»» fr.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 475 fr. les 100 kil.; tartre brut, 1,70 à 2 fr. le kilog.; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. 15 le degré. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 50 ; 25 o/o, 1.53 ; 30 o/o, 1.60 ; 35 o/o, 1.60 »/» ; 40 o/o, 1.75 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 2.00 ; 25 o/o, 2.05 ; 30 o/o, 2.15 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 3,50 le degré ; 65 olo, 3,55 ; 70 olo, 3,57 ; 75 olo, 3,60 ; 80 olo, 3,62 le degré.

Tartres.— Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 3,52 le degré ; 55 olo, 3,55, 60 olo, 3,60 ; 65 olo, 3,63 70 olo, 3,70 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 595 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 650 les 100 kilos ; 98 olo, 680 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 1.100 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur 2 disp	1.22 1/4	65.02	86.70	+ 0.18
Maïs disp	92 »/»	56.37	70.47	+ 0.77

Blé roux d'hiver n° 3 disponible 120 1/4 c. (85 fr. 28 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 120 1/4 cents (85 fr. 28).

Montpellier. — Blés : pas coté.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 80 à 82 fr. les 100 kilos ; paumelle, 105 à »» francs ; orge, 96 à »» fr.; seigle, manque. Marchandise nue, prise sur place.

Cours officiel des céréales établies par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger :

Marché d'Alger, du 15 mars 1924. — Blé tendre, (très rare) (sans affaire). Blé dur, colon 104 à 106 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon suivant qualité et provenance, 98 à 100 fr. les 100 kilos. Orge, suivant provenance et qualité 76 à 78 fr. les 100 kilos. Avoine, 70 à 71 fr. les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

Blois (Loir-et-Cher). — Trèfle violet 500 à 550 fr.; luzerne 400 à 500 francs les 100 kilos.

Lectourne (Gers). — Trèfle violet 450 fr.; luzerne 400 fr. les 100 kilos.

Montélimar (Drôme). — Trèfle violet 550 à 600 fr.; luzerne 460 à 480 fr. les 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 16 au Samedi 22 Mars 1924

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche...	»	»	11.0	8.0	»	13
Lundi	18	—1.0	10.0	3.0	»	»
Mardi.....	12	0.0	13.0	2.0	»	»
Mercredi....	9	- 1.0	14.0	3.0	»	4
Jeudi.....	13	5.0	13 0	4.0	1	»
Vendredi....	13	8.0	13.0	10.0	12	26
Samedi.....	15	10.0	20.0	5.0	5	»
Total.....	374.0	234.0	895.0	398.0	142.7	297.0
Rochefort						
Dimanche...	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	17.0	—1.0	»	»	»	»
Mardi	17.0	—1.0	»	»	»	»
Mercredi	12.0	—1 0	»	»	»	»
Jeudi.	18.0	8.0	»	»	2	»
Vendredi...	18.0	10.0	»	»	11	»
Samedi.....	15.0	8.0	»	»	2	»
Total....	790.0	239.0	»	7	185.4	15
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	»	»	16	0	»	»
Lundi.....	18.0	—6	15	- 1	»	»
Mardi.....	14.0	—7	»	3	«	6
Mercredi...	11.0	—9	14	»	»	»
Jeudi	16.0	»	11	8	»	»
Vendredi...	19.0	9	»	6	1	»
Samedi	14.0	1	15	8	0.2	»
Total	648.0	1	518 0	87 0	70.1	89
Bordeaux						
Dimanche..	»	»	16	6	»	»
Lundi.....	20.0	—1.0	»	1	»	»
Mardi.....	19.0	1.0	15	»	»	»
Mercredi...	17.0	0.0	15	9	»	1
Jeudi.....	22.0	10.0	17	4	»	»
Vendredi ...	17.0	»	15	»	»	»
Samedi	14.0	8.0	»	»	2	«
Total	961 0	209 0	722 0	175	209.3	210
Toulouse						
Dimanche...	»	»	»	6.0	»	2
Lundi.....	23.0	—1.0	15.0	8.0	»	»
Mardi.....	24.0	0.0	15.0	8.0	»	»
Mercredi...	13.0	2.0	»	9.0	»	2
Jeudi.....	19.0	9.0	13.0	9.0	»	«
Vendredi ...	20.0	10.0	17.0	11.0	6	»
Samedi.....	15.0	3.0	19.0	11.0	»	»
Total	1025 0	203 0	785 0	279 0	140.1	183
Perpignan						
Dimanche..	»	»	17.0	4.0	»	»
Lundi.....	15.0	3.0	14.0	3.0	»	4
Mardi.....	20.0	4.0	18.0	»	«	»
Mercredi....	18.0	4.0	11.0	»	»	»
Jeudi.....	14.0	9.0	14.0	10.0	»	1
Vendredi....	18.0	12.0	»	12.0	2	2
Samedi.....	18.0	7.0	»	11.0	4	15
Total...	1106.0	388 0	1087.0	438.0	100.2	65

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche...	12.0	—2.0	»	»	»	»
Lundi	9.2	- 5.0	»	»	»	»
Mardi.....	12.6	—5.0	»	»	»	»
Mercredi....	16.0	—3.5	»	»	»	»
Jeudi.....	12.2	3.0	»	»	0.2	»
Vendredi....	16.0	5.8	»	»	0.4	»
Samedi.....	13.4	5.2	«	»	»	»
Total.....	551.5	-160.2	557.9	121.8	121.2	153.7
Besançon						
Dimanche...	»	»	14.0	—0.0	»	»
Lundi.....	16.0	0	13.0	0.0	»	»
Mardi	10 0	—3	14.0	3.0	»	»
Mercredi	9.0	—2	17.0	2.0	»	»
Jeudi.	15.0	1	10.0	6.0	»	»
Vendredi...	12.0	6	17.0	3.0	3	»
Samedi.....	15.0	4	20.0	3.0	2	»
Total....	449 0	—129	610 0	105 0	237.0	333
Lyon						
Dimanche...	»	»	16.0	—1 0	»	»
Lundi.....	16.0	—4	16.0	5.0	»	1
Mardi.....	15.0	—3	11.0	7.0	»	»
Mercredi...	11 0	—5	14.0	6.0	«	5
Jeudi	14.0	7	11.0	8.0	»	1
Vendredi...	15.0	8	16.0	5.0	18	»
Samedi	12.0	8	17.0	8.0	10	1
Total	487.0	—55.0	661.0	124.0	143.1	196
Marseille						
Dimanche..	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	15.0	0	16	7	»	»
Mardi.....	19.0	—1	13	2	»	»
Mercredi...	18.0	2	13	9	»	2
Jeudi.....	17.0	11	17	5	«	»
Vendredi ...	24.0	12	18	8	3	»
Samedi	14.0	8	17	12	2	»
Total	996 0	90 0	935 0	166	75.1	74
Montpellier						
Dimanche...	15.1	—0.8	15 9	0.5	»	21.8
Lundi.....	18.9	—0.5	10.7	7 0	»	6.4
Mardi.....	18.1	2.5	10 9	7 9	»	12.9
Mercredi...	17.2	1.3	14.1	8 0	»	»
Jeudi.....	12.0	10.5	14.2	8 6	3.4	12.6
Vendredi ...	13.1	11.5	12.5	9.0	47.2	2.3
Samedi.....	17.2	5.5	15.5	9.2	13.6	»
Total	1124.4	184 2	1183 2	261 9	132.1	109.0
Alger						
Dimanche..	»	»	14.0	12.0	»	3
Lundi.....	13.0	11	16.0	12.0	2	»
Mardi.....	14.0	9	25.0	13.0	»	1
Mercredi....	22.0	13	22.0	13.0	1	1
Jeudi.....	21.0	13	17.0	14.0	»	6
Vendredi....	21.0	14	19.0	14.0	4	5
Samedi.....	22.0	14	19.0	13.0	5	»
Total...	1294.0	771.0	1365.0	824.0	170.2	285.0

Observations. — Printemps.